Guide nouveautés n°41– 12e année - janvier 2007

Actuel

2007: une année pleine de défis!

Dans ce numéro

2007: une anée pleine de defis!
Salons
Un menu varié
Campagne internationale
Très cool... le chou
Nouveautés d'Ardo
La tomate est la plus populaire des légumes
Nouvelles d'Ardo
Nouvelles des récoltes et du marché
Ardo culinaire

Salons

Horecava Amsterdam – NL
8-11/1/2007 - Hall 7 - Stand 07.309

Sirha Lyon – F
20-24/1/2007 - Hall 7 - Stand 7638

Mia Rimini – IT
10-13/2/2007 - Pav. B - Stand 132

Bio Fach Nürnberg – D
15-18/2/2007 - Hall 9 - Stand 9-248

Tema Copenhague – DK
25-28/2/2007 - Hall C - Stand C4-023

Frozen 2007 Zaragoza – ES
06-09/3/2007 - Stand E - 1.2.3.4

MDD Rencontres Paris – F
27-29/3/2007 - Pôle E - Stand P42

Il ressort d'une enquête réalisée par le célèbre Deutsches Tiefkühlinstitut que **la demande de produits fraîchement surgelés ne cesse de croître**. Les pâtisseries, mais également les légumes, ont enregistré d'excellents résultats. Selon cette étude, le simple consommateur n'est pas le seul à utiliser davantage de produits surgelés, les grands consommateurs comme les restaurants, les écoles et les institutions de soins le font également. (source: TK-Report 10/2006)

En revanche, **la quantité de légumes disponible** pour les préparations surgelées a **fortement diminué**. En effet, à la suite des conditions climatiques peu favorables de 2006, les récoltes européennes ont été mauvaises, tant à l'est qu'à l'ouest. En outre, il a également fallu tenir compte de **la modification des superficies de culture** pour 2007.
Les cultivateurs ont en effet souvent tendance à préférer les cultures de matières premières, qui présentent moins de risques et engendrent plus de bénéfices, comme le froment. Ce sujet est traité dans la rubrique 'Nouvelles des Récoltes et du Marché' de cette édition.

Ardo investit

Ardo s'est lancé un défi de taille pour 2007 : accorder une plus grande attention tant aux 'matières premières' qu'aux 'produits finaux' afin de pouvoir répondre à la demande croissante. Pour 2007, divers projets et investissements sont prévus pour maintenir l'équilibre entre l'offre et la demande.

Une chose est sûre : en 2007, Ardo aura pour seule priorité de vous offrir, à vous et à vos clients, un large éventail de produits. Mais trinquons d'abord à...

une année 2007 fertile !

Un menu varié!

Un éventail des légumes frais surgelés pour des menus variés

Changement de corbillon fait trouver le pain bon. Vous pouvez littéralement appliquer cette expression à Ardo. En plus d'une gamme traditionnelle, nous vous offrons effectivement également un assortiment de produits alternatifs. Nous vous en proposons 7: un pour chaque jour de la semaine.

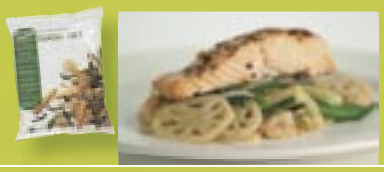
Lundi

Filet de poulet avec **Mélange de Riz Bali d'Ardo**, composé de riz basmati, de carottes jaunes et orange, de poireaux, de pois, de maïs et d'oignons.

Mardi

Saucisse avec **Purée de Chou-Fleur Ardo**, prête en un tournemain et facile à partager en portions. Les enfants en raffolent.

Mercredi



Le **Mélange Ardo Lotus** donne au saumon cuit une étonnante touche asiatique.

Jeudi

Filet de porc et **Ratatouille Ardo**, prête à l'emploi et aux délicieuses saveurs du Sud.

Vendredi

Vendredi, jour du poisson: filet de loup accompagné du **Mélange Romanesco d'Ardo**.

Samedi

Une étonnante focaccia avec la **Brunoise Méditerranéenne Ardo**.

Dimanche

Filets d'agneau et **Wok Verde**, une exquise combinaison de légumes verts Ardo.

Campagne internationale

Les légumes facile et essentiels

La campagne internationale veut revaloriser les légumes fraîchement surgelés

Pour l'année 2007, la santé est "à la mode". Tout le monde fait de plus en plus attention à son alimentation. Les fruits et légumes y jouent un rôle important. La personne qui souhaite en consommer la quantité recommandée peut, en plus des fruits et légumes frais, opter pour des variantes fraîchement surgelées. Mais tout le monde n'en est pas convaincu. C'est pourquoi, une **campagne de promotion** a été mise sur pied en Belgique, aux Pays-Bas et en France, **avec le soutien de l'Union Européenne**.

En fonction du pays, la campagne s'adresse aux enseignants, aux journalistes, aux diététiciens ou aux consommateurs. Par le biais de dépliants, lettres, posters, annonces, dossiers de presse,... l'objectif est de **convaincre le citoyen de la valeur des produits fraîchement surgelés**. Un logo commun et un slogan soutiennent de la même manière les campagnes dans les différents pays. Ardo approuve l'initiative. Nous savons effectivement que nos **fruits et légumes fraîchement surgelés ont la même valeur nutritive que les produits frais**.

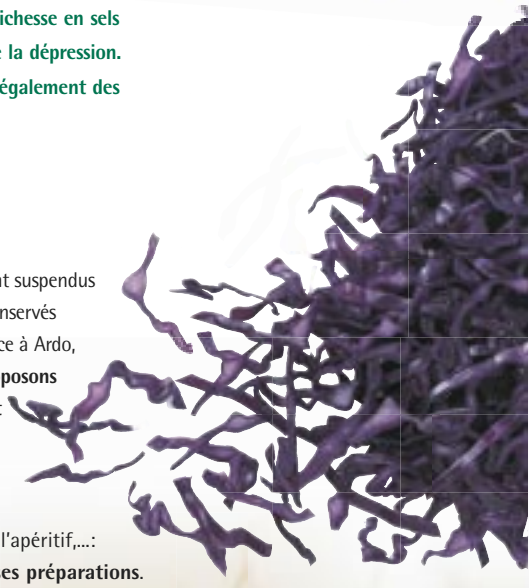
Aux Pays-Bas, la campagne a été lancée en octobre avec un communiqué de presse et un séminaire consacré à l'alimentation.

La Belgique a, pendant un congrès sur l'alimentation à Bruxelles, lancé la campagne à l'attention des médecins, diététiciens,... par le biais d'un séminaire et d'une démonstration culinaire avec des légumes fraîchement surgelés. Et le succès était au rendez-vous.

Très cool, le chou

Saviez-vous que selon une légende, on apportait au lit un bol de soupe au chou fumante aux jeunes mariés ? C'était une manière d'assurer une bonne descendance. Les bébés, selon l'expression, naissent dans les choux.

Dans cette édition de janvier, nous aimerions aborder le chou plus en détail. C'est, en effet, un des légumes d'hiver par excellence. Ce n'est pas par hasard que le chou a populairement de nombreuses propriétés positives. C'est vraiment un légume sain. Le chou blanc contient de l'essence de moutarde, une essence qui accélère le processus de digestion. Le chou rouge a une haute teneur en carotène et est donc conseillé aux patients atteints de cancer. Sa richesse en sels minéraux et vitamines permet également de lutter contre la dépression. D'autres sortes de choux contiennent des vitamines mais également des fibres, ce dont notre corps a bien besoin en hiver!



Voici un aperçu des légumes 'chou' disponibles dans la gamme Ardo:

- Chou rouge (KOR)
- Chou vert (KS1)
- Chou blanc (KWI)
- Chou frisé (K5G)
- Choux de Bruxelles (SB6- SB2-SB5)

Préparations à base de choux:

- Choux rouges aux pommes (ROA)
- Choux de Bruxelles sauce aux lardons (UBS)

Assortiment Ardo

Auparavant, les choux rouges étaient, après la récolte, souvent suspendus par leur tige dans un endroit frais. D'autres fois, ils étaient conservés dans un puits couvert dans un endroit protégé du jardin. Grâce à Ardo, toutes ces précautions sont devenues inutiles. **Nous vous proposons effectivement un large assortiment de choux fraîchement surgelés, du chou rouge à d'autres sortes de choux**.

Éventail des possibilités

Plats mijotés, assiettes de crudités, amuse-bouches pour l'apéritif,...: les choux d'Ardo se prêtent parfaitement à de **nombreuses préparations**. Ils conviennent également parfaitement à la préparation de potage. Vous trouverez, à l'arrière de ce livret, une manière originale de préparer le chou frisé.

Nouveautés d' Ardo

La satisfaction est au coeur des préoccupations d'Ardo. C'est pourquoi, nous sommes continuellement à la recherche de nouveaux produits et méthodes afin d'accroître l'attractivité de notre offre. En exclusivité pour vous, voici quelques nouveautés :

Barquettes de fruits

Grâce à nos **"fruits en barquettes", attrayantes et transparentes**, un vent frais va souffler dans le rayon des fruits frais surgelés. Les avantages de nos nouveaux emballages sont nombreux. Ils garantissent une **conservation optimale**. Ils renforcent l'image de la fraîcheur surgelée. Et ils sont extrêmement pratiques : les barquettes peuvent facilement s'empiler ou être placées côté à côte dans le surgélateur, ce qui vous permet de profiter pleinement des espaces disponibles.

Les **framboises** Ardo sont, entre autres, disponibles en barquettes. Elles se prêtent parfaitement à de nombreuses applications, comme des tartes aux fruits, du coulis, de la glace et du yaourt.
Et contrairement à d'autres variétés, les framboises Ardo conservent leur structure et ne perdent pas leur humidité.
En plus des framboises, le **Sunny Mix** est également disponible en barquette: un délicieux et rafraîchissant mélange d'ananas, de papaye et de mangue.

Duo de Haricots Romano

Ce nouveau mélange coloré se compose de Haricots Romano verts et jaunes.
Grâce à leur goût doux, ils accompagnent parfaitement divers plats chauds à base de viande et de poisson (voir recette au dos).
Ils feront également leur effet dans une petite salade.
Les haricots conservent bien leur structure après la cuisson à la casserole, au cuit-vapeur ou au wok.

Saviez-vous que ...

la tomate est la plus populaire des légumes ?

Le choix des légumes dépend de l'âge et de la situation familiale des consommateurs. C'est ce qui ressort des chiffres d'une étude belge (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing). Les familles avec enfants ont une préférence pour les carottes, les tomates et les poivrons. Chez les personnes de plus de 50 ans, ce sont surtout le céleri, les haricots, les légumes secs et les asperges qui ont du succès.

Mais le légume le plus populaire "toutes catégories confondues" est la tomate. Tout comme pour les autres légumes, les jeunes familles ont une préférence pour les légumes prédécoupés. Ardo a donc la solution parfaite pour ce public. **Nos tomates fraîchement surgelées sont effectivement disponibles en petits dés**. Elles ne contiennent plus de graines ni de jus, ce qui permet de réduire fortement le travail en cuisine. Elles se distinguent clairement des tomates en conserve par leur couleur rouge vif, leur structure ferme et leur goût gorgé de soleil. **Leur qualité est même entièrement comparable à celle des tomates fraîches**.

Nouvelles d'Ardo

Salons

Düsseldorf, Vigo, Moscou, Salsbourg, Chicago, Gand, Paris et Budapest: ces derniers mois, Ardo a participé à de nombreux salons. Bilan: l'intérêt pour nos produits ne cesse de croître. Aussi, nous tenons à remercier tous ceux qui sont venus à notre rencontre lors d'un de ces événements.

Bio Wok Mix de Ardo obtient le premier prix

Bio Wok Mix de Ardo dans les prix

Le Bio Wok Mix de Ardo a remporté lors du HIT 2006 **le premier prix dans la catégorie 'Frozen Food'**.

Le HIT est un concours au cours duquel un jury de spécialistes du secteur alimentaire évalue des nouveaux produits sur les marchés tchèque et slovaque. Le critère de base est le **pouvoir d'attraction de ces produits sur les utilisateurs finaux et le support à la vente**.

Le Bio Wok Mix de Ardo a gagné dans sa catégorie qui comptait 24 participants.

Lukas Moranec

Stephen Waugh pour president

Le 29 novembre, Stephen Waugh, directeur général de Ardo Uk, a succédé à Howard McEvoy en tant que **président de la British Frozen Foof Federation (BFFF)**. Cette éminente organisation, créée par des fabricants de produits surgelés, assure la promotion et la protection des intérêts de ses membres et du secteur.

Stephen Waugh était déjà vice-président de la BFFF.

À la suite de sa désignation à l'unanimité par le comité exécutif, il assurera au cours des deux prochaines années la direction de l'organisation.

Nous lui souhaitons d'ores et déjà beaucoup de succès dans sa nouvelle fonction.

Stephen Waugh

Nouvelles des récoltes et du marché

Marché

Au cours du dernier trimestre de 2006, la demande a continué à croître et l'utilisation des légumes fraîchement surgelés a poursuivi sa constante progression. Il s'agit là de la continuation de la tendance à la hausse amorcée au début de cette année.

Le prix élevé des fruits et des légumes a poussé de nombreux consommateurs à se tourner vers les légumes frais surgelés. **Une qualité stable, une plus grande disponibilité et des prix pratiquement constants**: tels sont les avantages des produits surgelés par rapport aux frais. Ces derniers mois, davantage de fruits et légumes frais surgelés ont fait leur apparition sur les menus.

Les augmentations de prix de ces aliments ont été nettement inférieures à celles de nombreux autres aliments tels que le poisson, la viande ou les préparations à base de pommes de terre. Si on y ajoute les nombreuses actions encourageant une plus grande consommation de fruits et de légumes, le choix était vite fait !

Autre signe clair de cette croissance: dès la seconde moitié de cette année, les augmentations mensuelles des ventes dépassaient largement les 10%. Jamais une telle situation ne s'était produite auparavant.

En contraste: **la faible quantité disponible et les productions en forte décroissance**. Ce phénomène a touché toute l'Europe. Pays après pays.

Récolte et production

Les récoltes automnales et hivernales ont connu un retard inévitable et des recettes diminuées.

La sécheresse estivale a ralenti le cycle de croissance des **choux de Bruxelles**, normalement récoltés début novembre. Ce n'est qu'à la fin novembre que les premières grandes parcelles ont pu être récoltées. Il s'agit là d'une récolte très tardive, surtout lorsque l'on sait que toutes les réserves de la récolte de 2005 étaient épuisées. Leur qualité initiale était acceptable. **Les volumes disponibles seront jusqu'à 20% inférieurs**.

Les plantes à racines comestibles (les carottes), traditionnellement récoltées à la fin de l'année, n'apporteront pas non plus les recettes prévues ! Les premières cultures présentent un **déficit de 15-20% par rapport aux résultats de récolte habituels**.

Les salsifis noirs sont arrivés en novembre. Les réserves vides de l'hiver 2005 attendaient impatiemment d'être réapprovisionnées.

La qualité est restée la même. Nous espérons que les gelées tarderont encore à se montrer, afin de pouvoir encore garantir une production suffisante.

Culture 2007-2008

Les divers services agricoles de nos entreprises de production s'activent entre-temps à fixer contractuellement les surfaces cultivées pour la saison 2007-2008. L'objectif est de tendre vers une répartition maximale des cultures dans nos unités de production européennes, du sud au nord de l'Europe. Vu **l'intérêt croissant des cultivateurs pour des cultures telles que les céréales**, pouvant engendrer des recettes supérieures grâce à la politique de subvention européenne, **une augmentation des prix des matières premières des légumes est à craindre**.

Ajoutons l'apparition des bio-carburants, entraînant une hausse nette de la demande en betteraves ou colza, qui contribuera également à une augmentation des prix des matières premières des légumes.

Nous assistons donc à une surenchère pour des matières premières plus chères, mais le temps est compté car bientôt, les surgélateurs européens seront vides.

Ardo culinaire

Ardo vous propose une gamme de produits fraîchement surgelés pour chaque saison. Dans cette édition hivernale d'Actuel, nous vous proposons deux recettes réconfortantes. Bon appétit !

Noix de Saint-Jacques au cidre, Duo de Haricots Romano au miel et oignons confits

Ingrédients pour 4 personnes:

400g de Duo de Haricots Romano d'Ardo
40g oignons précuits Ardo
400g de noix Saint-Jacques fraîches ou surgelées
25cl de cidre sec
1 cuillère à soupe de farine
20g de beurre
20cl de crème
sel, poivre, sucre blanc
20g de noix décortiquées
2 cuillères à soupe de miel liquide

Réduisez le cidre de moitié dans une casserole. Ajoutez-y le sucre et la farine, dilués dans un peu d'eau. Faites de même avec la crème, laissez mijoter et mélangez de temps en temps pour lier la sauce. Ajoutez du sel, du poivre et du beurre et maintenez la chaleur. Cuisez le Duo de Haricots Romano d'Ardo dans de l'eau salée et égouttez. Chauffez le miel dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau, ajoutez y les oignons, les Haricots Romano et les noix hachées, mélangez prudemment et maintenez la chaleur. Rissolez les noix de Saint-Jacques des deux côtés à feu vif. Disposez-les sur les assiettes, ajoutez les Haricots Romano avec le miel et décorez avec la sauce.

Potée au chou vert

Ingrédients pour 4 personnes:

750g de Chou Frisé Ardo
100g d'oignons en dés
100g de lardons
50g de beurre
1 cuillère à soupe de moutarde
250g de pommes de terre en dés (farineuses)
1l de bouillon de viande
poivre, sucre, sel

Faites légèrement braiser les oignons et les lardons dans le beurre et versez le bouillon. Ajoutez-y le chou frisé et portez le tout à ébullition, en remuant constamment. Ajoutez de la moutarde et des épices, selon votre goût, et laisser mijoter 30 minutes à feu doux. Pour terminer, ajoutez les pommes de terre et laissez encore mijoter 20 minutes.

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684

Editeur responsable: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

Nous présevons les bienfaits de la nature

Affranchir au
tarif lettre

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

CARTE-RÉPONSE

Nom et prénom: .....

Société: .....

Adresse: ..... N°: .....

Code Postal: ..... Localité: .....

Tél.: ..... Fax: .....

Pays: ....

Fonction: .....

E-mail: .....

Interlocuteur chez Ardo: .....

Je souhaite recevoir plus d'informations: ❒ Choux ..... ❒ Tomates .....

❒ Fruits en barquettes: Sunny Mix/Framboises .....

❒ Duo de Haricots Romano ..... ❒ Autres .....